Di un nuovo mezzo di lotta contro la Cocciniglia bianca farinosa della vite

Veramente questa volta vorrei lasciar da parte piante, microrganismi e insetti. La tentazione è fortissima: avere l'onore e la fortuna di visitare la principesca villa di S. E. Jacopo Gasperini. Si attraversa la zona consacrata dal supremo eroismo della Stirpe, dove ogni nome parla di sacrifici sovrumani e di gloria purissima (Nervesa della Battaglia, Montello, Piave, che fu vena maestra della nostra vita come cantò il poeta guerriero); sullo sfondo, frondoso e lussureggiante, si posa il Montello. Dall'esterno all'interno della villa il passaggio è insensibile: due epoche che per noi italiani sono una corollario dell'altra. Non vi stupisce di trovarvi all'improvviso trasportati nel mondo variopinto e suggestivo, turgido di vita e profumato di malie, dell'Africa Italiana. Così vivi e così interessanti sono i cimeli raccolti nell'atrio, che il panorama s'allarga al di là della rigidità delle mura e fa vivere nell'animo il ricordo della recente lotta, fulmineamente vittoriosa, insieme a quello della lotta dura e tenace dei precursori, i quali ora per ora spianarono in silenzio le vie dell'Impero e poi furono sempre — e sono tuttora — le guide più preziose. Freme nel cuore l'ansia del domani che vedrà terre feraci rinate a nuova vita. Lo spirito si irrigidisce sull'attenti approntandosi a ubbidire a un nuovo cenno del Capo: lo sguardo del Duce vigila, da più parti, sereno, lungimirante, incitatore. Le impressioni sono così intense che viene appunto la voglia di... farsi giornalista una volta tanto.

Questa brevissima rievocazione non dispiacerà a chi leggerà la presente nota. Ed ora, dopo le considerazioni non strettamente agricole che avemmo modo di esporre nei numeri precedenti nel parlare di due gravi malanni del melo, ecco un esempio insigne da offrire a meditazione e a conforto dei nostri rurali: S. E. Gasperini — superfluo e d'altra parte impossibile sarebbe ricordare anche succintamente il contributo che ha dato e dà alla creazione dell'Impero — in mezzo alle sue alte e intense occupazioni, trova il tempo di dedicarsi con passione e competenza ai suoi

possedimenti agricoli. Così si interessa personalmente, e fino nei dettagli, del modo più opportuno per debellare una grave infestazione di cocciniglie nei suoi vigneti. A tentare un rimedio è intervenuto un illustre maestro, il cui nome da tempo è generalmente noto: il prof. Ettore Malenotti.

Il dott. Dino Rui, della Sezione patologica della R. Stazione sperimentale di viticoltura e di enologia di Conegliano, assiste alla prova; negli anni scorsi e fino ad oggi si è ricorsi sempre al suo valido consiglio per combattere la perniciosa cocciniglia del genere *Pseudococcus*. Egli suggerì ogni mezzo messo a disposizione dalla tecnica per limitare il danno notevolissimo; tuttavia l'attacco dell'insetto, favorito certamente da condizioni d'ambiente eccezionali (sopratutto il caldo-umido) ha assunto quest'anno in alcune località proporzioni veramente impressionanti.

Procediamo con ordine e incominciamo da una precisazione. Stralciamo da una memoria del prof. Malenotti (« Sulla sistematica dello *Pseudococcus vitis* Niedl., ecc. » — Atti e memorie dell'Accademia di agricoltura, scienze e lettere di Verona, 1929):

« Le conclusioni delle critiche alla letteratura, osservazioni di campagna ed esperienze di laboratorio da me compiute sull'argomento possono riassumersi come segue:

Lo *Pseudococcus vitis* Niedl. è specie sistematicamente molto dubbia e come tale non può essere accettata per valida. In ogni caso, essa non è certo, come invece si riteneva sinora, la specie che in Italia danneggia gravemente e più comunemente le viti. Questa forma di Cocciniglia farinosa deve riferirsi specialmente allo *Pseudococcus citri* Risso, il quale, essendo polifago, trova per ospiti anche le piante di fico consociate alle vigne ed ivi deve pure essere ricercato e combattuto ».

Queste vedute sono ormai accettate, per esempio nel trattato francese di entomologia di A. Balachowsky e L. Mesnil, che riferiscono la Cocciniglia farinosa bianca della vite allo *Pseudococcus citri*.

Premesso questo chiarimento, parliamo anche noi senz'altro di *Pseudococcus citri,* riferendoci alla Cocciniglia bianca farinosa della vite.

L'insetto ha una lunghezza oscillante fra i 3 e i 6 mm.; il colore è grigio tendente all'ardesia nelle femmine mature larviformi (questa è una precisazione del prof. Malenotti; nei

testi si trovano di solito i termini «adulti» e «larve») e rosato nelle larve; il corpo è interamente ricoperto da una fine secrezione bianca di aspetto farinoso polverulento, sotto alla quale si distinguono le segmentazioni del corpo; 34 processi cerosi marginali ornano il corpo ovale della femmina matura. Tralasciamo per brevità di riportare i caratteri microscopici. Lo *Pseudococcus citri* è sparso in tutto il mondo, nelle zone dove la temperatura ne permette l'evoluzione. Temperatura e umidità (in atmosfera secca questa cocciniglia muore rapidamente) sono i fattori che hanno maggior influenza nella biologia dell'insetto. Ha probabilmente 3-4 generazioni all'anno. Le larve, molto mobili, ingrossano rapidamente se le condizioni sono favorevoli; le loro escrezioni zuccherine attirano alcuni insetti e costituiscono un substrato sul quale la fumaggine si sviluppa intensamente. Le femmine mature, pure mobili, si immobilizzano durante il periodo dell'ovideposizione. Sverna allo stato di femmina matura o di larva sotto i nastri più o meno distaccati della scorza dei ceppi di vite, sotto le fibre allentate che si trovano alle piegature brusche dei tralci, nelle screpolature e nei ripari in genere offerti dai pali di sostegno delle viti. I francesi già citati, ed altri autori, ammettono anche lo svernamento sulle radici; il prof. Malenotti lo esclude in maniera assoluta, in base alle osservazioni condotte in varie regioni.

Durante la buona stagione, oltre a sfruttare tutti i ripari, le cocciniglie si dispongono lungo le nervature, sulla lamina e sul picciolo delle foglie, fra gli acini, sulla rachide.

Gli attacchi alla vite, frequenti e sovente estremamente forti, possono portare alla perdita o alla minorazione di gran parte del prodotto, sopratutto per lo sviluppo intenso di fumaggine, a cui si è già accennato. L'attacco, tanto più grave quanto più tardivo, raggiunge il suo massimo in agosto, quando l'uva si avvicina alla maturazione e diventa difficile l'applicazione dei trattamenti.

La lotta biologica è imperniata sull'impiego di un coccinellide, il *Cryptolaemus Montrouzieri*, che è un predatore attivo delle uova di *Pseudococcus* e di *Pulvinaria*. Gli inverni freddi però sono fatali per le sue larve. Durante la bella stagione invece il *Cryptolaemus* si moltiplica in numero considerevole e può limitare sensibilmente la diffusione dello *Pseudococcus*. Nelle nostre zone la sua acclimatazione è da escludere a priori, ove non si

ricorra, come si è fatto in altri paesi, alla conservazione e moltiplicazione del coccinellide durante l'inverno in apposite stanze convenientemente riscaldate e controllate. Ma è cosa che si sottrae alla competenza e alla possibilità dei singoli agricoltori.

Contro gli *Pseudococcus* si consiglia l'impiego di emulsioni saponose di petrolio o di polisolfuri di calcio o anche soluzioni catramose; si somministrano, dopo aver diradato opportunamente la chioma, contro le larve neonate della prima generazione e si ripetono con intervalli di 10-15 giorni, una seconda e una terza volta.

Ma i trattamenti contro lo *Pseudococcus citri* che si possono ritenere di una certa efficacia sono quelli invernali. Energiche spazzolature possono asportare buon numero di cocciniglie nascoste nei ripari; il materiale che si stacca dalle viti va raccolto in una tela distesa ai piedi e quindi distrutto. Alla spazzolatura si fa seguire una pennellatura con insetticidi potenti, quali il Neodendrin, il Fitodrin, l'Antiparassit, ecc. Va da sè che i pali di sostegno, e in modo particolare quelli fessurati e screpolati, devono essere asportati e sostituiti. Per tutto quanto si è già detto — e anche quando, come da noi, si può escludere l'ibernamento sulle radici — si comprende facilmente come con questo mezzo non si può sperare di rendere praticamente nullo il danno dell'insetto, ma solo di limitarne parzialmente gli attacchi negli anni successivi.

In attesa che gli entomologhi agrari riescano a trovare un rimedio più sicuro anche per questo grave malanno, è d'importanza capitale tentare di salvare la maggior quantità possibile del prodotto, come pure di rendere minimo il danno che deriverà alla vinificazione. E' quello che il prof. Malenotti, in base a sue precedenti esperienze ed osservazioni, ha suggerito di fare nell'Azienda di Venegazzù di S. E. Gasperini; egli non si è limitato a consigliare il rimedio, ma ha voluto sincerarsi della possibilità di realizzazione nel caso concreto e farne direttamente una prova, sapendo troppo bene come in simile materia un piccolo errore di interpretazione o di applicazione possa compromettere i beneficî del rimedio.

Il trattamento si può definire, con la colorita espressione usata dal prof. Malenotti, *spazzolatura idraulica*. Consiste nel colpire i grappoli invasi da gran numero di cocciniglie e deturpati dalle croste di fumaggine, con un getto di acqua di suffi-

ciente intensità per asportare gli insetti senza danneggiare gli acini. E in realtà i grappoli, *fatti ballare* dal getto che li investe in ogni senso, si liberano in gran parte delle cocciniglie, mentre contemporaneamente vengono asportate le escrezioni zuccherine, substrato della fumaggine, e la fumaggine stessa. E' necessario impiegare, scegliendo fra i tipi migliori offerti dal commercio, polverizzatori regolabili, capaci di dare un getto robusto e possibilmente piegati a gomito per facilitare l' ufficio dell' operatore.

Vantaggi: distruzione di buon numero di *Pseudococcus* e conseguente proporzionale limitazione di nuove escrezioni zuccherine, dilavamento delle escrezioni zuccherine già esistenti, che, contemporaneamente all'asportazione della fumaggine, riducono di molto l' ulteriore sviluppo della stessa; è bene ripetere qui che nel caso in esame è la fumaggine quella che reca maggior danno all' uva e poi al vino.

Gli insetti portati a terra dal getto d' acqua, dopo qualche ora, non appena il terreno si presenta nuovamente asciutto, cercherebbero di salire un' altra volta sulle viti. E' necessario quindi, dopo eseguita la spazzolatura idraulica, trattare il terreno sottostante con una soluzione insetticida, ricorrendo ad uno degli insetticidi più sopra ricordati.

L' effetto di questa pratica è (occorre dirlo?) parziale, e non applicabile in ogni circostanza. Però non è chi non veda i risultati tangibili che ne può ricavare il viticoltore nelle zone che soddisfano a determinate condizioni: disponibilità di acqua, allevamento della vite praticato in forme che non rendano difficile colpire i grappoli col getto, terreno sgombro o comunque non danneggiabile dal passaggio del carro botte ed eventualmente dall' insetticida con cui si colpiscono le cocciniglie cadute al suolo. Il breve bagno non può far temere per la Peronospora, data anche la stagione avanzata.

Abbiamo voluto far conoscere ai viticoltori istriani questo originale ed efficace mezzo di lotta, anche se la particolare scarsezza d' acqua di cui soffre la provincia, ne limiterà di molto l' effettuabilità; ma abbiamo considerato che proprio le località più soggette all' umidità e di conseguenza ad eventuali forti attacchi di *Pseudococcus*, possono essere confortate da maggiore disponibilità di acqua, sorgiva o di altra provenienza.

Dott. M. Granbassi

Le migliori varietà di piselli

Con l'ibridazione e la selezione fisiologica l'uomo migliora le piante secondo il suo volere e ottiene tipi nuovi, eletti, che presentano particolari requisiti nei riguardi della produttività, precocità, resistenza alle cause nemiche, ecc.

I successi ottenuti con le nuove varietà di ortaggi sono noti e confermati dalla pratica. Necessita però disciplinare e controllare anche questa attività la quale dovrebbe condurre contemporaneamente alla eliminazione della zavorra che riempie ancora i cataloghi dei commercianti di sementi, rendendo imbarazzante all'orticoltore la scelta delle buone varietà.

Non basta però soffermarsi alla scelta della varietà, necessita anche assicurarsi la purezza della semente. E' nota a tutti gli agricoltori la facilità con la quale avviene tra le piante la fecondazione incrociata, conseguente alla presenza nella coltura di più varietà e talvolta anche di specie diverse, e come il seme ottenuto in queste condizioni non presenti più le caratteristiche delle piante madri e si sia, come suol dirsi, «imbastardito». Tale inconveniente succede spesso nei cavoli e in molte altre piante. Rare volte, ad esempio, osserviamo delle colture pure di meloni, per cui i pregi e le caratteristiche di una buona varietà rapidamente scompaiono. Quanto ai piselli, nonostante la fecondazione incrociata possa quasi escludersi, data la particolare costituzione del fiore, tuttavia la trascurata selezione fisiologica provoca delle inevitabili degenerazioni, comuni a tutte le piante che si moltiplicano per seme.

Le colture destinate a seme devono essere perciò rigorosamente controllate eliminando, prima della fioritura, le piante che non presentano le caratteristiche della varietà e tenendo lontane le piante madri da altre varietà, per evitare la fecondazione incrociata.

Come già accennato, la selezione deve essere costante; così si è riusciti nell'agro piranese a selezionare il fagiolo Cipro (Cock) ottenendo lentamente una nuova razza più nana e precoce dell'originaria e chiamata «Cock di monte», e nello stesso modo l'orticoltore dovrebbe fare per tutte le piante ortensi: selezionare continuamente per giungere a tipi sempre più eletti.

Non sempre però si può esigere dall' orticoltore tanta diligenza e costanza ed inoltre non risulta conveniente dedicarsi alla produzione di piccole quantità di seme; per cui è preferibile ricorrere per l' acquisto a coloro che si specializzano nella produzione di sementi. Questi produttori di sementi hanno maggiori mezzi, possibilità ed attitudini a controllare le colture, a dedicarsi alla selezione e produrre del seme ottimo e a buon mercato. L' orticoltore dunque per avere le volute garanzie deve ricorrere a fornitori che godano la massima fiducia, preferendo i consorzi agrari, che ricorrono sempre per gli acquisti a produttori onesti, seri e notoriamente conosciuti.

I piselli, a seconda dell' altezza che raggiungono, possono essere suddivisi in *nani, seminani o di « mezzo frasco »* e *alti.*

Tra i nani, il più coltivato è il *Meraviglia d' America* a seme grinzoso o crespo, precocissimo, a baccelli piuttosto piccoli e che raggiunge l' altezza di 25-35 cm. a seconda della selezione o della provenienza. E' però poco produttivo e per il suo rapido ciclo vegetativo conviene nelle semine in vigna e nelle seconde colture.

Tra i piselli di « mezzo frasco » abbiamo delle buone varietà che brevemente descriveremo.

Espresso. — Seme rotondo, liscio, di color verde, molto precoce ed a baccelli piuttosto piccoli. E' la varietà più estesamente coltivata e che gode il favore dei mercati. Però nelle comuni coltivazioni notasi una degenerazione che talvolta è notevole, per cui i requisiti di quest' ottima varietà sono in parte scomparsi, e quello più importante, la precocità, è sensibilmente diminuito. Posti in confronto, in una seminagione fatta quest' anno, i piselli Espresso di provenienza locale con altri della stessa varietà, selezionati, si è notato nei primi un sensibile ritardo nella maturazione e un maggior sviluppo delle piante.

Espresso a lungo baccello o Bountiful. — Nelle prove di coltivazione ha dato buoni risultati. E' la varietà che meglio si è affermata per la bellezza dei suoi baccelli a punta rostrata, grossi e ben ricercati dal mercato. E' di circa 6-8 giorni più tardiva della Espresso, che la supera in sviluppo di circa 20 cm. E' ancora poco diffusa, ma gli agricoltori che la poterono confrontare, le concessero tutte le loro preferenze. Il colore del seme è verde intenso come quello della Espresso, però di forma schiacciata e a superficie alquanto grinzosa.

Principe Alberto. — E' una varietà ancora diffusa nel piranese, ma anche colà sta per essere abbandonata e sostituita dalla Espresso perchè migliore. Lo stesso è già avvenuto nell' agro cormonese.

Senatore. — Ottima qualità a seme crespo, baccello grosso, di color verde chiaro, vigorosa e produttiva che va diffondendosi nel capodistriano. Raggiunge circa 90 cm. di altezza e matura una quindicina di giorni dopo la Espresso.

Verdone. — E' una varietà locale molto coltivata nell' Istria settentrionale in terreni di pianura e riservata per le semine tardive. E' vigorosissima, a baccelli di un verde carico, ricercati sul mercato di Trieste. Raggiunge l'altezza di circa 70 cm. e matura contemporaneamente al Senatore. Confrontando il Senatore con il Verdone dobbiamo constatare che la preferenza che viene data a quest' ultimo è fondata più sull' apparenza che sulla sostanza, come avviene appunto tra il comune fagiolo nano con tegoline a baccello verde che diviene presto fibroso, e il fagiolo butirro nano di Mont d' Or a baccello bianco crema, carnoso e squisitissimo.

E' sul colore del baccello che si basa dunque la preferenza data al Verdone che è però meno produttivo e squisito del Senatore. In colture di confronto il Senatore ha dato una produzione di q.li 55.92 per ettaro di fronte al Verdone che ha raggiunto soltanto q.li 40.76.

Tanto il Senatore che il Verdone vanno bene nelle semine tardive in pianura.

La migliore varietà tra quelle alte è la *Telefono* che raggiunge l' altezza di m. 1.20, a baccelli grossissimi, tardiva (matura con alcuni giorni di ritardo sul Senatore), di sapore assai dolce, molto pregiata e vigorosa, a seme grinzoso. E' poco diffusa perchè richiede forti sostegni ed è meno produttiva del Senatore. E' da considerarsi perciò sopratutto quale varietà di lusso che dovrebbe tuttavia essere maggiormente coltivata nei terreni freschi e fertili di pianura per avere una produzione di baccelli sviluppatissimi, ben pagati sui mercati.

Tutti i nostri agricoltori conoscono sotto ogni aspetto la coltura dei piselli, perciò accenneremo brevemente alle norme più importanti che è bene seguire. La semina va fatta nella seconda quindicina di novembre nelle posizioni più riparate oppure in gennaio - febbraio in valle o in posizioni di collina

non riparate. Quanto alla concimazione, merita anzitutto porre in rilievo che tanto nel capodistriano come in genere nella parte settentrionale dell' Istria ove la coltura è molto diffusa, si adopera solo il letame e ben pochi impiegano i concimi chimici. Ma gli agricoltori farebbero meglio a riservare il letame per altre colture avide di azoto e specialmente per i pomidoro, melanzane, zucchette, cetrioli, cavoli, patate ecc., concimando i piselli *soltanto con concimi chimici*, certi di ottenere migliori risultati, poichè accelerando la vegetazione esaltano la precocità.

Nè va dato soverchio valore al fatto che il letame induce delle calorie nel terreno, che consentono alla coltivazione di resistere maggiormente ai freddi invernali: la quantità di letame che si adopera è così esigua da non poter costituire una fonte di calore, e, d' altro canto, non è raro il caso che i geli intensi distruggano le coltivazioni di piselli, anche se lautamente concimate con letame.

PER. AGR. G. DEVESCOVI

LA BONIFICA DEI TERRENI SALSI

Iniziamo con il presente numero la pubblicazione di uno studio dell' egregio dott. Carlo Bradamante sulla bonifica dei terreni salsi: argomento di rilevante importanza generale, e, per la nostra Provincia, di viva attualità. Tale studio comprende 4 parti: la prima tratta dei caratteri peculiari di tali terreni; la seconda è dedicata alla tecnica del loro risanamento; la terza contiene brevi cenni sulle principali bonifiche dei terreni salsi effettuate sino ad ora, mentre l' ultima si riferisce alle esperienze colturali fatte nelle ex saline di Capodistria.

Questo studio che, fra l' altro, è stato condotto con particolare diligenza, segue quello del dott. Vazzoler sulla trasformazione fondiaria delle ex saline di Capodistria, pubblicato a puntate nel 1934 nel nostro giornale e poi riunito in fascicolo: in tal modo la conoscenza dei problemi della bonifica e della successiva valorizzazione dei terreni salsi dell' Istria viene ad arricchirsi di nuovi elementi che interessano gli studiosi ed i pratici: cosa di rilevante interesse in ogni tempo, e, in particolare modo, nel presente periodo di febbrile attività volta alla valorizzazione ed al potenziamento dell' agricoltura istriana, secondo le precise direttive del Capo.

I°. TERRENI SALSI

1. Origine

Per terreni salsi intendiamo terreni caratterizzati da un particolare accumulo di sostanze saline solubili nell' acqua, che imprimono al terreno un carattere di sterilità e ne rendono impossibile o difficile la coltivazione.

a) Terreni salsi continentali

Generalmente si parla senza distinzione di terreni salsi o alcalini, perchè quasi sempre i terreni salsi posseggono una reazione alcalina. Però alcuni distinguono nettamente i terreni salsi dai terreni alcalini ritenendo come caratteristici costituenti principali dei primi il cloruro sodico e il solfato di magnesio, dei secondi il carbonato sodico.

L' origine della salsedine dei terreni è varia. Essa può essere dovuta a costituenti litologici di reazione alcalina e cioè, come riferisce il Pratolongo, alla presenza di silicati, di carbonato di calcio sotto forma di calcite e aragonite, di carbonati basici, di magnesio e ad altri minerali che entrano nella costituzione petrografica del terreno.

Nel Colorado, nel New Mexico, nella pianura ungherese si trovano frequentemente terreni alcalini che attingono tale alcalinità dal dilavamento di formazioni geologiche adiacenti o sottostanti. In questi casi, come ricorda il Todaro, entrano a far parte del miscuglio salino specialmente il cloruro di calcio e il cloruro di magnesio.

Questa alcalinità, detta di costituzione, non può attenuarsi per dilavamento data la permanenza dei costituenti alcalini nel terreno.

La salsedine può dipendere inoltre dall' accumulo di sali nel terreno, favorito da particolari condizioni climatologiche. Al continuo disfacimento degli elementi costitutivi per opera degli agenti fisico-chimici e microbiologici non fa seguito in tali casi un corrispondente dilavamento dei sali accumulati e ciò per mancanza di precipitazioni o per particolare situazione dei terreni o per condizioni del sottosuolo che impediscono la filtrazione delle acque negli strati più profondi, Mentre generalmente le precipitazioni sono sufficienti per dilavare e trascinare nelle acque e nel mare i sali che traggono origine nel terreno dai processi naturali di

disgregazione, quando esse sono insufficienti a disperderli avviene che nei periodi siccitosi questi sali cristallizzino e si concentrino alla superficie.

Queste sono in genere le modalità di formazione dei cosiddetti terreni salsi continentali.

b) Terreni salsi marittimi

Particolare importanza per noi presentano invece i terreni salsi di origine marina. Questi sono emersi dal mare per apporto di materiali per opera dei fiumi o dei marosi oppure per opere di bonifica. La salsedine loro è dovuta all' impregnazione prolungata con acqua di mare, che per particolari condizioni del terreno era costretta a ristagnare e per effetto dell' evaporazione abbandonava il suo contenuto di sale.

Come giustamente fa rilevare il Peglion, questa distinzione tra terreni salsi continentali e terreni salsi marittimi, ha un valore puramente convenzionale. Infatti la salsedine marina trae origine dai sali solubili formatisi dalla decomposizione delle roccie e per effetto della vegetazione e trasportati dai fiumi nei mari.

E' nel mare che troviamo difatti il risultato finale del processo di dilavamento del terreno.

Tuttavia, sia per diversità quantitativa e qualitativa dei sali solubili contenuti nei terreni di origine marittima e in quelli continentali, sia per la diversità di costituzione, è utile mantenere questa distinzione.

2. Composizione chimica dei terreni salsi

a) Terreni salsi continentali

Nei terreni salsi continentali si trovano quei sali solubili che a ragione delle scarse precipitazioni o di una fortissima evaporazione del terreno non possono essere dilavati e convogliati nel sottosuolo.

La natura dei sali solubili dei terreni salsi continentali è molto varia; tuttavia è possibile raggruppare i terreni salsi continentali in determinati tipi. Così, mentre in alcuni abbiamo la prevalenza degli allumosilicati, in altri acquistano importanza predominante i carbonati degli alcalino-terrosi. Inoltre ci sono diversi tipi di passaggio tra questi due principali.

In linea generale possiamo dire che mentre la sterilità dei terreni salsi continentali è dovuta specialmente alla presenza di

sali dannosi e inutilizzabili dalla vegetazione, la sterilità dei terreni marittimi è dovuta alla sovrabbondanza di sali che di solito sono utilizzati dalle piante.

Questo fatto acquista particolare importanza agli effetti del risanamento del terreno, perchè mentre nel caso dei terreni marittimi potrebbe essere sufficiente la diminuzione della concentrazione dei sali col dilavamento del terreno, nel caso dei terreni continentali è sempre indispensabile pensare alla modificazione della composizione del terreno stesso.

Il grado di salinità di un terreno, la sua durata e le sue modificazioni eventuali, non dipendono solamente dalle condizioni climatologiche, ma sono in rapporto anche a speciali condizioni locali e possono dipendere in particolare dallo stato d'impermeabilità del sottosuolo e dalla giacitura del terreno stesso. E' facile infatti l'accumulo di sali in terreni che formano delle conche situate a volta sotto il livello dei fiumi e del mare dove l'acqua è costretta a ristagnare e ad evaporare in sito.

Il quantitativo di sali contenuti nel terreno non è costante ma varia continuamente. Durante le stagioni piovose la salsedine scende dagli strati superficiali in quelli più profondi: viceversa risale nei periodi siccitosi alla superficie, processo questo conosciuto sotto il nome di *ritorno del salso*, che porta a notevoli variazioni del contenuto salino nei vari strati del terreno e che è dovuto a fenomeni di diffusione dei sali sciolti per mezzo dell'acqua interstiziale, a fenomeni di tensione superficiale ed a processi di capillarità.

Hilgard propone appunto, in considerazione di questo fatto, di esprimere il contenuto in sali di un terreno non secondo valori percentuali, ma in chg. per ettaro, implicando questo concetto la necessità di stabilire un determinato spessore del terreno.

Il contenuto salino totale di un terreno, poi, può variare a seconda delle stagioni, delle condizioni pluviometriche e delle varie possibilità di deflusso delle acque di dilavamento.

Importanza particolare per il grado di salsedine, per la sua durata, e le possibilità di dessalamento hanno la natura e la costituzione fisica del terreno.

b) Terreni salsi marittimi

Nei terreni salsi di origine marittima sui quali abbiamo esaurienti e interessanti ricerche scientifiche ed osservazioni pratiche

del prof. Peglion, noi troviamo tutti i componenti dell' acqua di mare [1]).

La loro salsedine è dovuta in prevalenza al cloruro di sodio. E' questo infatti il sale che in maggior quantità rimane nel terreno come residuo dell' evaporazione dell' acqua marina.

Al cloruro di sodio si deve aggiungere anche un altro componente di grandissima importanza perchè è quello che imprime a questi terreni una reazione prettamente alcalina, che si dimostra anche il più dannoso per la vegetazione e che conferisce alle argille carattere d' impermeabilità, che tanta difficoltà apporta al risanamento di questi terreni, e cioè il carbonato sodico. Esso deriva generalmente dalla reazione del cloruro di sodio col calcare contenuto nel terreno. Si ottengono così due sali solubili, il cloruro di calcio ed il carbonato di sodio. Questa reazione in certi casi può depauperare il terreno di calcio per il fatto che il calcare insolubile viene sostituito nel terreno dal cloruro di calcio solubilissimo, il quale è facilmente asportato per dilavamento. L' azione decalcificante del cloruro di sodio, osservata e studiata dal Peglion nei terreni di bonifica della val Volta e della Lodigiana, è particolarmente dannosa agli effetti della produttività in quei terreni che per loro natura non sono ricchi di calcare.

Altri componenti dall' acqua marina, come solfati e cloruri di potassio e di magnesio, in certi terreni salsi acquistano importanza perchè talvolta vi sono contenuti in proporzioni di gran lunga maggiori che nell' acqua di mare.

Il prof. Peglion nelle bonifiche ferraresi ha potuto calcolare che per un ettaro di terreno in uno strato di 20 cm. si trovano 10.000 chg. di potassa assimilabile, cioè 2.000 chg. di più che nei terreni normali.

(continua) DOTT. C. BRADAMANTE

---

[1]) Composizione della salsedine marina, secondo Clarke:

cloruro di sodio	77.76 %	dei sali totali
cloruro di magnesio	10.88 %	» » »
solfato di magnesio	4.74 %	» » »
solfato di calcio	3.60 %	» » »
solfato di potassio	2.46 %	» » »
bromuro di magnesio	0.22 %	» » »
carbonato di calcio	0.34 %	» » ».
	100.00 %	

Consigli pratici

Per una migliore utilizzazione delle vinaccie come concime. — Le vinaccie non si decompongono facilmente, data sopratutto la loro reazione acida, ma basta neutralizzare questa acidità per facilitare la loro sollecita trasformazione in una massa friabile, ricca di humus; sparse in questo stato nel terreno, oltre a migliorarne le qualità fisiche ed arricchirlo di sostanza organica, facilitano la migliore utilizzazione, da parte delle piante, dei concimi minerali.

Questa neutralizzazione dell' acidità delle vinaccie non presenta particolari difficoltà. Si consiglia di distendere le vinaccie in strati di 20-25 centimetri, comprimendole alquanto, e di aggiungere ad esse della calce in ragione del 2 % del loro peso e quindi di annaffiare la massa a mano a mano che si procede nella stratificazione, con acqua ordinaria o con acqua contenente il 2-3 % di solfato ammonico. Impregnate con acqua addizionata con solfato ammonico le vinaccie fermentano prestissimo e basta rimescolare il muschio e quindi rifarlo subito, ripetendo tale operazione un paio di volte, alla distanza di un mese, un mese e mezzo l' una dall' altra, per ottenere un concime pronto ad essere utilizzato verso la fine di novembre.

Il valore concimante delle vinaccie è sopratutto dovuto alla materia organica; esse contengono anche sali minerali in quantità non trascurabile, ma volendo preparare un concime nel quale i vari elementi fertilizzanti siano contenuti in una adeguata proporzione, è bene addizionarle non soltanto con calce e solfato ammonico, ma ancora con un sale di potassio e con un concime fosfatico.

A tale scopo è opportuno, come suggerisce il francese Ross, spargere alla volata sui cumuli di vinaccie 4 chg. di scorie o di fosfati naturali (ottima la fosforite « Italia ») e 2 chg. di solfato di potassa, per ogni quintale di vinaccie; questa mescolanza va annaffiata con acqua e addizionata con 1 chilo di calce e 3 chili di solfato ammonico per ettolitro.

In pratica si può ritenere che un metro cubo di vinaccie leggermente pressate pesi circa 8 quintali; ciò ha valore per fare il calcolo del materiale da impiegare. Quanto all' aggiunta della calce e del solfato ammonico si procede così: prima si sparge la calce sulle vinaccie, poi si versa l' acqua, e di se-

guito si addiziona questo latte di calce con la quantità stabilita di solfato di ammonio.

Circa la dose, occorrono 15-20 litri di acqua, e la proporzionale quantità di calce e solfato ammonico, per ogni quintale di vinaccia; ma il Rozal scrive su « La vie agricole et rurale », dalla quale abbiamo preso gli elementi per questa nota, che la calce viva dovrebbe essere aggiunta in ragione non già dell' 1 ma del 3-4 % per rendere sufficientemente alcalina la massa.

Quanto alla manipolazione dei mucchi di vinaccie così trattati, vale ciò che si è detto in precedenza.

Sommistrando alle viti questo concime, ne occorrono 2-3 chg. per ceppo. (u. s.)

NOTIZIARIO

I nuovi lavori dell' Acquedotto istriano. — Dopo la breve sosta resa necessaria dalla gloriosa impresa d' Africa, i lavori dell' Acquedotto istriano hanno ripreso il loro ritmo, con un programma ampliato dalla previsione di un piano di opere ancora più vasto, destinato a portare l'acqua nelle nostre Isole. Ecco la lettera con cui S. E. il sen. Cesare Mori, Presidente del Consorzio per la trasformazione fondiaria dell' Istria, ne ha data notizia a S. E. il Prefetto on. Cimoroni:

« Informo V. E. che il 24 settembre scorso è stato appaltato un ulteriore gruppo di lavori dell' Acquedotto istriano per l' importo di lire 4.500.000. Tra breve tempo verrà pure dato corso all' appalto delle opere di attraversamento della valle del Quieto con le condotte che serviranno il territorio meridionale dell' Istria il cui ammontare è di circa lire 2.000.000.

Contemporaneamente si stanno rapidamente svolgendo i lavori dell' Acquedotto delle miniere dell' Arsa e di Albona che come noto ammontano a complessivi 6 milioni.

In tale modo viene dato integrale corso a tutti i lavori che costituiscono il primo stralcio di opere del quinto lotto ammontante complessivamente a lire 22.300.000.

Come progettazione è stato completato e già inoltrato al Genio civile in data 25 settembre u. s. l' intero progetto per l' approvvigionamento idrico delle Isole per un importo di lire 15.000.000 la cui importanza è ben nota all' E. V. specie dopo l' interessamento dimostrato al riguardo da S. E. il Ministro dei lavori pubblici.

Per la rapida approvazione di tale progetto e particolarmente per la sua concessione subordinata allo stanziamento di un corrispondente importo da parte del Ministero dell' agricoltura e foreste mi permetto fare assegnamento sul prezioso interessamento dell' E. V.

Infine l' E. V. sa che fin dall' ottobre 1935 il Consorzio, in pronta ade-

sione ad una segnalazione fattami, ha provveduto a redigere e trasmettere al Genio civile di Pola per l' ulteriore inoltro il progetto esecutivo di lire 1.000.000 per la diramazione Punta Salvore. Anche per la concessione di tale lavoro, la cui esecuzione dovrebbe aver luogo nel periodo invernale per consentire l' erogazione dell' acqua nella prossima estate, il Ministero deve fare luogo al corrispondente stanziamento.

L' attività esecutiva dell' Acquedotto attualmente ha pertanto ripreso in pieno mercè l' alta volontà del Governo Fascista e l' interessamento dell' E. V.

F.to Mori».

Riunione di tecnici delle Tre Venezie per la battaglia del grano. — Indetta dall' Ispettore compartimentale di Venezia, in seguito ad una recente circolare del Ministero dell' agricoltura e delle foreste in merito alla propaganda per l' incremento della produzione agraria, il 30 settembre u. s. ha avuto luogo a Venezia una riunione di tecnici agricoli per la prossima campagna granaria.

Sono intervenuti, oltre al prof. Vittorio Ronchi, Ispettore compartimentale, tutti gli Ispettori provinciali delle Tre Venezie con parte del loro personale tecnico, i Direttori delle Stazioni sperimentali agrarie, i Direttori degli Istituti di istruzione agraria, i rappresentanti delle Unioni provinciali degli agricoltori e dei lavoratori dell' agricoltura e i rappresentanti di vari sindacati provinciali di tecnici agricoli.

Ha aperto la seduta con il saluto al Duce il prof. Ronchi il quale dopo avere inviato un saluto augurale all' on. prof. Dante Gibertini, che si trova ricoverato in una clinica, e salutato i presenti dicendosi lieto specialmente dell' intervento dei rappresentanti degli istituti di istruzione, ha illustrato l' importanza della riunione dicendo dei compiti dei tecnici e del favorevole terreno in cui ora essi possono lavorare e costruire per portare l' agricoltura a un sempre maggior grado dl sviluppo e ad accrescere in pari tempo il benessere della Nazione.

Rilevato che l' andamento meteorologico straordinario ha influenzato, questo anno, la campagna granaria, come del resto le altre colture, ha detto che le cause bene precisate dell' insuccesso devono bandire ogni scoraggiamento, e i tecnici devono combattere efficacemente i dubbi che potessero essere sorti perchè le direttive di marcia non sieno mutate e le mete segnate siano raggiunte.

Al prof. Ronchi ha fatto seguito il primo relatore, prof. comm. Guido De Marzi, Ispettore agrario provinciale di Padova.

Il prof. De Marzi ha tracciato il quadro delle risultanze della campagna granaria 1935-36, confrontandole con quelle precedenti.

Le constatazioni più evidenti sono date dalla forte diminuzione di produzione dell' ultima campagna granaria, dovuta all' andamento stagionale particolarmente piovoso.

Nel fissare le direttive per la nuova campagna ritiene che i punti principali da esaminare siano i seguenti:

1. Migliorare l' andamento aziendale in ogni settore dell' attività agricola, in modo da aumentare la produzione con una diminuzione di spese generali.
2. Sistemare il terreno in modo da assicurare il pronto smaltimento delle acque che possono provocare danni ingentissimi, come è stato dimostrato nella decorsa campagna granaria.

3. Regolare il carico di bestiame nell' azienda, ciò che è in diretta dipendenza della rotazione e fertilità delle terre e dal quale spesso dipende l' efficenza dell' azienda.

Dopo avere esaminato le direttive tracciate negli anni precedenti, e che fondamentalmente non si discostano se non in qualche dettaglio delle attuali, egli ha trattato dei seguenti problemi: varietà, epoca di semina e concimazione.

Per le varietà, nella pianura fertile delle provincie di Rovigo, Venezia, Vicenza, Verona, Treviso, Padova, Udine e Trieste, ha consigliato di affidarsi principalmente al Damiano o al Villa Glori, frumenti molto resistenti all' allettamento e altamente produttivi, che vanno seminati dalla terza decade di ottobre ai primissimi di novembre, e in via secondaria al Mentana, varietà preziosa per tutte le semine ritardate, il che significa che il Mentana deve seminarsi in novembre.

Nella pianura alta costituita da terreni leggeri e ghiaiosi delle stesse provincie prima nominate e nei terreni leggeri e comunque deficienti e nelle zone litoranee della Venezia Giulia, attenersi principalmente al Mentana seminato sempre e soltanto in novembre, e in linea secondaria al Villa Glori e al Damiano, nei terreni migliori o meglio fertilizzati da seminarsi tra fine ottobre e primi novembre.

In tutta la zona di collina bassa delle provincie di Padova, Verona, Vicenza, Treviso, Udine, adottare il Mentana da seminare in novembre e riservare ai terreni migliori e più fertili il Damiano e il Villa Glori che si semineranno nella terza decade di ottobre.

Nelle zone pianeggianti delle provincie montane e in quelle della Venezia Giulia si presta ancora bene il Mentana che se resta a semina tardiva nelle provincie di Trieste, Gorizia e Pola, deve invece ricevere una semina tra la seconda e terza decade di ottobre nelle provincie di Bolzano, Trento e Belluno.

Nella zona carsica, battuta dalla bora, il frumento che ha dimostrato di sapere dare i migliori risultati è il Mentana seminato però da fine dicembre ai primi di marzo.

Nelle zone montane se ancora permangono alcune varieta locali, si registra anche la affermazione di nuove varietà elette come il Cologna 12 a Gorizia, l' Inallettabile 96 a Bolzano, l' Avanzi 3 a Trieste, a Trento e Belluno, il Carlotta a Trento e Gorizia. Il Carlotta si trova anche a Trieste, nella zona del Postumiese e in quasi tutta la provincia di Fiume.

Quanto alle concimazioni, il prof. De Marzi ha rilevato che l' aumento notato nell' annata 1935 è da considerarsi relativo e non assoluto, in quanto le posizioni da raggiungersi sono lontane.

Sul problema fondamentale dell' azoto ha precisato i quantitativi e le epoche per gli spargimenti.

Ha preso quindi la parola il secondo relatore prof. Enrico Avanzi, Direttore della R. Stazione sperimentale di S. Michele all' Adige, che ha trattato della produzione del frumento in montagna.

Quindi l' Ispettore compartimentale ha fatto una proposta pratica. Presso le Federazioni fasciste funzionano da circa un anno i comitati intersindacali. Gli sembra opportuno che le modalità della propaganda, che devono essere differenti in rapporto alla varietà delle zone, vengano concretate in seno ai detti comitati.

Il prof. Ronchi ha chiuso, poi, la seduta con il saluto al Duce.

Utilizzazione industriale del seme di tabacco. — Presso la R. Stazione sperimentale di olivicoltura e di oleificio di Pescara, per incarico dell'Ente nazionale per il tabacco, sono state recentemente eseguite alcune interessanti ricerche sull'utilizzazione industriale del seme di tabacco.

Il problema dell'estrazione dell'olio dai semi di tabacco non è una novità: esperimenti ne sono stati fatti in passato, specialmente in Austria, ma con risultati poco pratici. Oggi invece con i nuovi mezzi di cui si può disporre, il problema sembra avviarsi verso una proficua risoluzione per il nostro Paese il quale potrà produrre annualmente circa 100.000 quintali di seme per un valore di 10-12 milioni.

Ciò che importa, fra l'altro, la possibilità di un maggior reddito dalla coltivazione del tabacco.

Per alcune varietà pregiate, anzi, la possibilità di ricavare un reddito supplementare dal seme permette di tentare l'esportazione del tabacco e competere con prodotti similari esteri ottenuti con costi unitari inferiori.

Il contenuto in olio del seme di tabacco risulta del 35-38 % e se ne può estrarre fino il 30 % mediante pressione. Il residuo rimane nel panello che costituisce un ottimo mangime.

L'olio di tabacco di prima pressione si presenta di colore giallo-oro carico, di sapore amarognolo caldo e si può facilmente deodorare dando un prodotto quasi insaporo ed inodoro.

Si presta molto bene per la fabbricazione dei saponi ed è stato provato anche per quella delle vernici, dando risultati ottimi. La pellicola che si forma abbastanza rapidamente è molto omogenea, chiara, trasparente, elastica.

Infine, opportunemente raffinato, in casi di necessità l'olio di semi di tabacco può essere anche utilizzato come olio alimentare.

Commercio dei vini in Istria. — La Unione provinciale agricoltori ci trasmette i seguenti dati riguardanti il mese di agosto c. a.:

Bogliuno — Cons. bianco e rosso hl. 193.15, esport. bianco e rosso 10, prezzo L. 75 il bianco e 80 il rosso.

Buie — Cons. bianco e rosso hl. 149.68, esport. bianco e rosso 1319.67, prezzo L. 65—95 bianco e rosso.

Canfanaro — Cons. bianco e rosso hl. 34.45, esport. bianco e rosso 57.31, prezzo L. 80—90 bianco e rosso.

Capodistria — Cons. bianco e rosso hl. 884.12, esport. bianco e rosso 438.70, prezzo L. 120—130 bianco e rosso.

Cherso — Cons. bianco e rosso hl. 179, prezzo L. 90—100 bianco e rosso.

Cittanova — Cons. bianco e rosso hl. 57, esport. bianco e rosso 404, prezzo L. 100—110 bianco e rosso.

Fianona — Cons. bianco e rosso hl. 196, esport. bianco e rosso 68, prezzo L. 80—90 bianco e rosso.

Grisignana — Cons. bianco e rosso hl. 44.43, esport. bianco e rosso 230.40, prezzo L. 65—90 bianco e rosso.

Isola — Cons. bianco e rosso hl. 190.81, esport. bianco e rosso 346.60, prezzo L. 85—105 bianco e rosso.

Lanischie — Cons. bianco e rosso hl. 74, prezzo L. 90 bianco e rosso.

Lussinpiccolo — Cons. bianco hl. 116, rosso 220, prezzo L. 100—110 bianco e rosso.

Maresego — Cons. bianco e rosso hl. 19.80, esport. bianco e rosso 15.20, prezzo L. 70—95 bianco e rosso.

Monte di Capodistria — Cons. bianco e rosso hl. 16.21, esport. bianco e rosso 129.29, prezzo L. 75—95 bianco e rosso.

Montona — Cons. bianco e rosso hl. 73.40, esport. bianco e rosso 484.01, prezzo L. 90—100 bianco e rosso.

Neresine — Cons. bianco hl. 4, rosso 10, prezzo L. 100—110 bianco e rosso.

Orsera — Cons. bianco e rosso hl. 23.36, esport. bianco e rosso 625, prezzo L. 100—120 bianco e rosso.

Ossero — Cons. bianco hl. 4, rosso 8, prezzo L. 90—100 bianco e rosso.

Parenzo — Cons. bianco e rosso hl. 347.48, esport. bianco e rosso 1981.60, prezzo L. 100—120 bianco e rosso.

Pinguente — Cons. bianco e rosso hl. 129.73, esport. bianco e rosso 323.45, prezzo L. 78—80 bianco e rosso.

Pirano — Cons. bianco e rosso hl. 701.65, esport. bianco e rosso 297.15, prezzo L. 75—100 bianco e rosso.

Pola — Cons. bianco hl. 709.57, rosso 2838.32, in bottiglia 0.69, prezzo L. 90—100 bianco e rosso.

Portole — Cons. bianco e rosso hl. 45.63, esport. bianco e rosso 96.53, daziato in abbonamento 2.80, prezzo L. 90—100 bianco e rosso.

Rovigno — Cons. bianco e rosso hl. 541.45, esport. bianco e rosso 115.48, prezzo L. 100—110 bianco e rosso.

Rozzo — Cons. bianco e rosso hl. 142, esport. bianco e rosso 53, prezzo L. 80—82 bianco e rosso.

Sanvicenti — Cons. bianco e rosso hl. 80.52, esport. bianco e rosso 312.62, prezzo L. 90—100 bianco e rosso.

Umago — Cons. bianco e rosso hl. 206.96, esport. bianco e rosso 571.64, prezzo L. 75—100 bianco e rosso.

Valle — Cons. bianco e rosso hl. 34.40, esport. bianco e rosso 275.50, prezzo L. 90—100 bianco e rosso.

Verteneglio — Cons. bianco e rosso hl 47.69, esport. bianco e rosso 967.23, prezzo L. 70—85 bianco e rosso.

Villa Decani — Cons. bianco e rosso hl. 91.82, esport. bianco e rosso 31.16, prezzo L. 70—90 bianco e rosso.

Visignano — Cons. bianco e rosso hl. 87.75, esport. bianco e rosso 887.95, prezzo L. 90—100 bianco e rosso.

Visinada — Cons. bianco e rosso hl. 71.14, esport. bianco e rosso 776.24, daziato in abbonamento 14.39, prezzo L. 100—110 bianco e rosso.

Infortuni agricoli nel mese di agosto 1936 — Durante il mese di agosto vennero denunciati alla Cassa mutua giuliana infortuni agricoli in Trieste, complessivamente 480 infortuni e precisamente 31 della provincia di Trieste, *160 della provincia di Pola,* 66 del Goriziano, 17 della provincia del Carnaro e 206 dell'Udinese.

Lo stato degli infortuni alla fine del mese di agosto era il seguente: infortuni mortali 7; infortuni con prevedibile invalidità permanente 99; infortuni con indennità per inabilità temporanea 39.

Il numero degli infortuni e le indennità pagate durante il mese di agosto, risultano dal prospetto che segue:

Provincia	Temporanea		Permanente		Morte		Totale	
	N.	Lire	N.	Lire	N.	Lire	N.	Lire
Trieste	—	—.—	5	9.820.50	—	—.—	5	9.820.50
Pola	*5*	*470.—*	*8*	*20.501.60*	*2*	*4.286.65*	*15*	*25.258.25*
Gorizia	2	216.—	6	21.998.50	1	7.500.—	9	29.714.50
Fiume	—	—.—	—	—.—	—	—.—	—	—.—
Udine	11	959.—	9	18.407.25	3	16 500.—	23	35.866.25
Assieme	18	1.645.—	28	70.727.85	6	28 286.65	52	100.659.50
Pagate fino al 31 luglio	123	12.340.50	284	659.798.85	35	188 167.35	442	860.306.70
Complessivamente al 31 agosto	141	13.985.50	312	730.526.70	41	216.454.—	494	960.966.20

Stato civile del Comune di Parenzo
mese di Settembre.

Nati: Maschi 12, Femmine 14. Totale 26
Morti: 4
Aumento popolazione 22

Matrimoni celebrati: 5

Bollettino dello stato sanitario del bestiame.

Data	Malattie	Circondari	Comuni	Specie degli animali *)	Numero delle stalle infette	
					rimaste dalle settimane precedenti	Nuove denunzie
PROVINCIA D'ISTRIA						
Dal 16 al 30-IX	Mal rossino	Capodistria	Capodistria	S	—	5
		Parenzo	Montona	S	—	1
PROVINCIA DI TRIESTE						
Dal 16 al 30-IX	Mal rossino	Trieste	Duttogliano	S	1	—

*) B-bovini, E-equini, O-ovini, Cap.-caprini, S-suini, Can.-canini, P-pollame.

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE

fatte all'Istituto agrario provinciale di Parenzo nel mese di Settembre

Giorno	Pressione barometrica ridotta a 0° ed al mare mm. 700 +	Temperatura gradi centigradi			Vento [1]		Nebulosità [1]	media umidità relativa dell'aria	Precipitazione dalle ore 8 del giorno precedente alle ore 8 del giorno indicato mm.	Osservazioni
		Massima nelle 24 ore	Minima nelle 24 ore	Media giornaliera	Direzione N = Nord S = Sud E = Est W = Ovest	Forza 0 = calma 6 = uragano	0 = sereno 10 = completamente coperto	0 = secca 100 = satura		[1]) osservazioni fatte alle ore 8 antimeridiane
1	61.5	28.8	18.4	24.7	W	0	2	65	—	
2	63.7	29.4	19.8	25.2	NE	0	2	74	—	
3	63.1	29.5	19.0	25.6	S	1	0	70	—	acqua caduta nei mesi precedenti mm. 616.8
4	60.6	29.9	19.6	25.9	S	1	0	68	—	in settem. » 107.2
5	58.2	28.9	20.5	25.2	SW	1	5	70	—	totale mm. 724.0
6	53.9	26.2	23.0	24.0	SW	2	8	61	—	
7	57.9	25.5	14.5	21.3	N	1	2	49	—	
8	54.4	26.5	15.5	22.8	S	2	1	60	—	
9	57.5	22.8	12.3	19.4	SE	0	0	63	25.0	
10	61.5	26.2	13.5	21.5	SE	0	0	58	—	
11	66.1	24.8	13.9	20.5	N	1	2	58	—	
12	66.6	25.0	12.0	19.3	N	1	10	50	—	
13	66.9	22.8	9.2	17.7	S	0	1	62	—	
14	66.8	24.5	12.8	19.9	SE	1	4	50	—	
15	68.1	23.5	12.3	18.5	N	0	4	53	—	
16	64.3	25.3	12.4	20.6	SE	1	3	49	—	
17	69.0	22.7	16.3	19.2	SE	1	10	65	—	
18	70.3	22.8	16.5	20 4	SE	2	7	81	2.6	
19	70.3	25.5	17.0	22.0	N	0	1	82	—	
20	72.0	25.9	16.8	21.8	E	0	10	82	—	
21	73.6	25.0	21.8	22.7	N	1	4	86	—	nebbioso
22	71.4	25.3	16.9	21.6	N	0	9	90	—	»
23	67.6	26.2	14.8	21.6	SW	0	7	87	—	nebbia fitta all'orizzonte
24	63.7	25.0	15.5	20.9	SE	0	10	87	—	nebbioso
25	61.6	26.2	18.0	22.6	S	1	2	74	—	
26	57.0	22.6	19.2	19.2	SE	1	10	95	0.6	
27	51.9	21.0	13.7	17.7	SE	0	2	78	41.6	temporale
28	51.4	17.8	9.0	15.5	E	1	10	63	37.4	»
29	58.5	14.5	9.0	11.5	E	2	5	50	—	
30	60.2	14.2	7.5	10.2	NE	2	10	56	—	

Listino dei prezzi dei principali prodotti agrari verificatisi in provincia

nel mese di Settembre

(Dati del Consiglio provinciale della economia corporativa di Pola)

Denominazione dei prodotti	Prezzi	Annotazioni
Vini		
Vino bianco comune . . all'ettol.	60—100	alla produzione, pronta consegna e pagamento
» nero » . . . »	60—100	»
Olî		
Olio d'oliva, tipo Bari . al q.le	680—690	dal grossista al dettagliante, franco negozio dettagliante, fusto escluso, pagamento 30 giorni
Foraggi		
Fieno sciolto . . . . . al q.le	13—16	al mercato, pronta consegna e pagamento
Fieno pressato . . . . »	15—18	»
Erba medica . . . . . »	25—28	»
Paglia in balle . . . . »	14—16	»
Avena nostrana . . . . »	95—98	dal produttore al grossista, franco stazione Pola, tela per merce, pronto pagamento
Cereali		
Grano . . . . . al q.le	118	prezzi dell'ammasso
Granoturco . . . . . »	108	dal grande grossista al grossista, franco stazione Pola, tela per merce, pagamento 30 giorni
Bestiame da macello, pollame, uova, latte		
Buoi I. qual. (peso vivo) al q.le	330—350	al mercato, pronta consegna e pagamento
» II. » » »	270—300	»
Vacche I. » » »	250—280	»
» II. » » »	160—200	»
Vitelli » »	450—520	»
Pollame adulto . . . . al chg.	9—9.50	»
Uova fresche . . . . . » cento	35—38	»
Latte . . . . . » litro	0.65	»
Combustibili		
Legna da ardere . . . al q le	8.50—9	al mercato, pronta consegna e pagamento
Carbone di legna . . . »	34—36	»

Dott. E. Benedini, Direttore responsabile **Dott. U. Stacchiotti**, Redattore-capo